



Gelatina Margarita

Description

Gelatina Margarita

Ingredientes

- 250 mililitros agua caliente
- 2 copitas de tequila
- 1 cucharadita de licor Cointreau
- 2 paquetes de gelatina de limón en cubos o en polvo
- 1 taza de hielo triturado
- Sal, menta y limones (limas) para decorar

Preparación

1. Coloca la gelatina en un recipiente resistente al calor y agregar el agua hirviendo.
2. Revuelva hasta que se disuelva por completo, luego añadir el tequila, licor Cointreau y 1 taza de hielo. Mezclar de nuevo hasta que se disuelva.
3. Verter la mezcla en un molde y refrigere hasta que cuaje bien.
4. Desmoldar la gelatina en un plato para servir y decorar con rodajas de limón, sal y menta.

Margarita Gelatine (English version)

Ingredients

- 250 millilitres hot water
- 1 teaspoon Cointreau liquor
- 2 shoots tequila
- 2 packets of lemon gelatine
- 1 cup crunched ice
- Salt, mint and Limes to decorate

Preparation

1. Place the gelatine cubes in a heat resistant bowl and add the boiling water.
2. Stir until completely dissolved and then add the tequila, Cointreau liquor and 1 cup of ice. Stir again until dissolved.
3. Pour into a mould and refrigerate to set well.

~~4. De-mould the gelatine into a serving plate and decorate with slices of lime, some salt and mint leaves.~~